

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Table Prep-station GN1/1 4 portes

Modèle: TV21/1MR-1/6-760

Cod: T10411000232



Données techniques

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| Plan de travail: | Plan de travail |
| Capacité brute: | 649 lt |
| Température de fonctionnement: | -2°+8°C |
| Groupe frigorifique: | sans groupe logé |
| Gaz réfrigérant: | R452a (GWP=2.141) |
| Dégivrage: | Électrique |
| Hauteur du corps: | 760 mm |
| Détendeur: | Solénoïde fourni en standard |
| Dimensions: | 2050×700×1055 mm |
| Dimensions emballage: | 2355×800×998 mm |
| Poids net / brut: | 192 Kg / 202 Kg |
| Volume net / brut: | / 649 lt |
| Alimentacion: | 220-240 V - 50-60 Hz |
| Consommation électrique: | 810W - 3,7A |
| Puissance frigorifique: | 519 W* |
| *: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

Caractéristiques

| | |
|---------------------------|--|
| Equipment: | 4 couples de glissières, 4 grilles plastifiées GN1/1 |
| Control: | Afficheur électronique affleurant |
| Portes: | 4 portes, à fermeture automatique, réversible avec butée à 105° |
| Joint de porte: | Chambre triple, magnétique facilement remplaçables |
| Isolement: | 60 mm d'épaisseur - sans CFC/HCFC |
| Finition interne/externe: | Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, compris le dos extérieur et le fond en acier colaminé |
| Coins internes: | Angles arrondis pour garantir une hygiène maximum |
| Couvercle charnières: | En plastique noir |
| Poignée: | En acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm |
| Grilles et guides: | Acier inoxydable AISI 304 |
| Pieds: | En acier inoxydable AISI 304 réglables h 100/150 mm |
| Cosmo: | Préparé pour la connexion à Cosmo Hub |

Accessoires et variantes

| | |
|---|---|
| Kit de tiroirs 1/2 | Unité à distance NEK6210GK |
| Kit de tiroirs 1/3 | Pied augmenté h 145/195 mm |
| Kit de tiroirs 1/3 + 2/3 | Kit de 6 roulettes pivotantes avec frein h 128 mm |
| Hauteur du corps de la table 700 mm | Traverse pour bacs GN pour tiroir |
| Hauteur du corps de la table 750 mm | Kit bacs GN1/2 + couvercles pour tiroir, h 150 mm |
| Compartment technique à gauche | Kit bacs GN1/3 + couvercles pour tiroir, h 150 mm |
| Compartment technique en commun | Grille en acier inoxydable GN1/1 |
| Compartment technique de taille spéciale | Grille plastifiée GN1/1 |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/2 | Paire de glissières type C 505 mm |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3 | Interface série, câble RS485 |
| Serrure à clé pour tiroirs 1/3 + 2/3 | Kit de connexion du câble Cosmo |
| Éclairage LED | Kit de connexion wifi Cosmo |
| Peinture RAL | Kit bacs Prep-Station GN1/6 sans groupe, 4P |
| Prédisposition pour la connexion à un groupe de réfrigération à distance en CO2 | Base mobile GN 4P sans groupe h 100 mm |
| Alimentazione frequenza 60Hz | Base mobile GN 4P sans groupe h 150 mm |
| Autres alimentations | Vanne R134a |

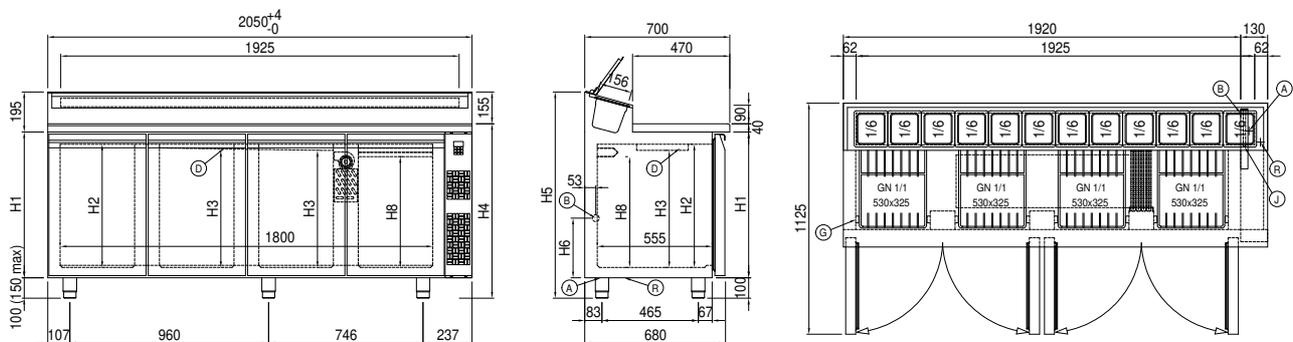
Fiche technique groupe frigorifique à distance

| | |
|----------------------------|-------------------------|
| Alimentacion: | 220-240 V - 50 Hz |
| Assorbimento Unità Remota: | 500W - 2,3A |
| Gaz réfrigérant: | R452A |
| Poids brut: | 16 Kg |
| Dimensions: | 480x330x295 mm |
| Tuyau de sortie: | Ø 1/4" |
| Tuyau de retour: | Ø 3/8" |
| Dimensions emballage: | 540x345x310 mm |
| Puissance frigorifique: | Evap. -10°C Cond. +55°C |

COSMO - contrôle wi-fi

Cosmo est la technologie Wi-Fi exclusive de The Nice Kitchen qui permet de connecter et de contrôler les appareils Coldline, Modular et Nevo à partir d'un smartphone. Le table, connecté avec le kit Cosmo par câble à un hub Cosmo (MODI, VISION, THAW.PRO, LEVTRONIC, QUBI) ou avec le kit Wi-Fi Cosmo, peut être surveillé par la CosmoApp et recevoir des alertes en cas de fonctionnement anormal.

Dessin technique



- | | | | | | |
|----|-----------------------------|----|--|----|-------------------------|
| A: | Sortie cable d'alimentation | B: | Condensation de vidange | D: | Diffuseur d'air |
| G: | Empattement de crémaillère | J: | Évaporation automatique de la condensation | R: | Sortie des tubes de gas |

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.